

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

« ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ М'ЯСО- І МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ »

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип і назва освітньої програми	ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	Курс – 4, 204 ТВППТ_бд_2021, семестр – 7.
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., лабораторних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік.
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: СУКМАНОВ Валерій, доктор технічних наук, професор кафедри харчових технологій, (навчальний корпус № 5к) e-mail: sukmanovvaleri@gmail.com , тел. 0503680306, Сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/sukmanov-valeriy-oleksandrovich
Й	
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з ОК: «Основи фахової діяльності», «Біофізика», «Біохімія», «Вища математика», «Біохімія молока і молочних продуктів», «Біохімія м'яса і м'ясних продуктів», «Технологія виробництва молока і яловичини», «Технологія молока і молочних продуктів», «Технологія м'яса і м'ясних продуктів», «Технологія переробки продукції тваринництва».
Компетентності	загальні: ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Спеціальні (фахові): ФК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. ФК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства. ФК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва. ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.
Програмні результати навчання	ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН 17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

ПРН 19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.	
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
ОК розвиває важливі соціальні навички (soft skills) для забезпечення сучасного світогляду фахівця: уміння критично мислити й аналізувати, бути толерантним, здатним формувати та висловлювати власну думку.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Отримання здобувачем вищої освіти комплексу знань з призначення, будови і принципу роботи сучасного технологічного обладнання для переробки молока й м'яса	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Обладнання для оглушення, забою, знімання та обробки шкур. Тема 2. Обладнання для миття та очищення м'ясної сировини. Обладнання для обробки субпродуктів. Тема 3. Обладнання для подрібнення, перемішування та формування м'ясопродуктів. Тема 4. Обладнання для термічної обробки м'ясопродуктів. Тема 5. Обладнання для транспортування, приймання і зберігання молока. Тема 6. Обладнання для теплової і механічної обробки молока і молочних продуктів. Тема 7. Обладнання для виробництва незбираної молочної продукції та морозива. Тема 8. Обладнання для виробництва вершкового масла. Тема 9. Обладнання для виробництва твердих і плавлених сирів. Тема 10. Обладнання для виробництва згущених і сухих молочних продуктів.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
- словесні (лекція, пояснення); - наочні (ілюстрування); - практичні (робота з навчально-методичною літературою, виконання завдань самостійної роботи); - методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності до навчання (заохочення, вказування на недоліки, зауваження); - комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала	Наведені у додатку до силабусу.
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання:	усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).
- щодо академічної доброчесності	списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist . Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.
- щодо відвідування занять	відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка.
- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти	на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним

	підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus. Coursera тощо. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.
- щодо оскарження результатів оцінювання	здобувач вищої освіти у випадку якщо він не згоден з оцінкою його знань, має право на оскарження результатів оцінювання.
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Рекомендовані джерела інформації	Основні
	1. Дацишин О.В. Машины та обладнання переробних виробництв: навч. посібник для студ. вузів. К.: Вища освіта, 2005. 159 с. 2. Берник П.С. Механічні процеси і обладнання переробного та харчового виробництва: навч. посібник. Львів: Вид-во Національного ун-ту "Львівська політехніка", 2004. 336 с. 3. Єресько Г.О. Технологічне обладнання молочних виробництв: навч. посіб. для студ. Вузів. К.: Фірма «ІНКОС», ЦУЛ, 2007. 344 с. 4. Паламарчук І.П. Теплообмінні процеси та обладнання переробного та харчового виробництва : навчальний посібник. Львів: Видавництво "Бескид Біт", 2006. 368 с. 5. Мирончук В. Г., Гулий І. С., Пушанко М. М. Обладнання підприємств переробної та харчової промисловості : підручник– Вінниця: Нова книга, 2007. 648 с. 6. Мирончук В. Г., Орлов Л. О., Українець А. І. Розрахунки обладнання підприємств переробної і харчової промисловості. Навчальний посібник. Вінниця: Нова книга, 2004. 288 с. 7. Петько В.Ф., Гапонюк О.І., Петько Є.В., Ульяницький А.В. Технологічне устаткування хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництв : підручник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 432 с. 8. Батутіна А. П. Процеси та апарати харчових виробництв: навч. посіб. Кам'янець-Поділ.: Медобори-2006, 2013. 352 с. 9. Бендера І. М., Стрельчук О. Я., Семенов О. М., Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв: лабораторний практикум. Кам'янець-Поділ.: Сисин О. В., 2007. 204 с. 10. Гладушняк О. К. Технологічне обладнання консервних заводів: підручник. Херсон: Грін Д. С., 2015. 348 с. 11. Запленіков І. М., Мирончук В. Г., Кудрявцев В. М. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв: навч. посіб. К.: Центр учб. л-ри, Кафедра, 2012. 344 с. 12. Volodymyr Zavialov, Taras Mysiura, Nataliia Popova, Valerii Sukmanov, and Valentyn Chornyi. Regularities of Solid-Phase Continuous Vibration Extraction and Prospects for Its Industrial Use. Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. Book series. Lecture Notes in Mechanical Engineering. 950 Pages. Published 2020. 13. George Saravacos, Athanasios E. Kostaropoulos. Handbook of Food Processing Equipment (Food Engineering Series) Softcover reprint of the original 2nd ed. 2016 Edition Springer. 2018. 787 pages. ISBN-10 : 3319797204, ISBN-13 : 978-3319797205. 14. P J Fellows. Food Processing Technology: Principles and Practice (Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition) 4th Edition. 2016. 1152 pages. ISBN-10 : 0081005229, ISBN-13 : 978-0081005224. 15. Romeo T. Toledo, Rakesh K. Singh, Fanbin Kong. Fundamentals of Food Process Engineering (Food Science Text Series) 4th ed. 2018 Edition. Hardcover. 465 pages. ISBN-10 : 3319900978, ISBN-13 : 978-3319900971. 16. R Paul Singh, Dennis R. Heldman. Introduction to Food Engineering (Food Science and Technology) 5th Edition. 2013. 900 pages. ISBN-10 : 0123985307,

	ISBN-13 : 978-012398530. Інформаційні ресурси 1. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 06.09.2005 № 2809-IV. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15 (дата звернення: 01.09.2024). 2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 № 771/97-ВР станом на 19.08.2022 URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text (дата звернення: 01.09.2024).
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 2.09.2024 № 1

Додаток до си­ла­бу­су

Схе­ма на­ра­ху­ван­ня ба­лів з на­в­чаль­ної дис­ци­плі­ни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування	Виконання лабораторних робіт	Виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Обладнання для оглушення, забою, знімання та обробки шкур.	2	4	2	8
Тема 2. Обладнання для миття та очищення м'ясної сировини. Обладнання для обробки субпродуктів.	2	8(4x2)	2	12
Тема 3. Обладнання для подрібнення, перемішування та формування м'ясопродуктів.	2	8(4x2)	2	12
Тема 4. Обладнання для термічної обробки м'ясопродуктів.	-	4	2	6
Тема 5. Обладнання для транспортування, приймання і зберігання молока.	-	4	2	6
Тема 6. Обладнання для теплової і механічної обробки молока і молочних продуктів.	2	8(4x2)	2	12
Тема 7. Обладнання для виробництва незбираної молочної продукції та морозива.	2	8(4x2)	2	12
Тема 8. Обладнання для виробництва вершкового масла.	2	8(4x2)	2	12
Тема 9. Обладнання для виробництва твердих і плавлених сирів.	2	8(4x2)	2	12
Тема 10. Обладнання для виробництва згущених і сухих молочних продуктів.	2	4	2	8
Разом	16	48	20	100

Шкала та критерії оцінювання опитування

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Здобувач вищої освіти ефективно працює з інформацією; наводить необхідні приклади, аргументує їх; активно співпрацює з колегами, бере участь у дискусіях; дотримується мовних та мовленнєвих норм сучасної літературної мови;
1	Здобувач вищої освіти не виявляє знань більшої частини навчального матеріалу; не демонструє вміння критично мислити у сфері пізнавальної діяльності; не вміє глибоко і переконливо обґрунтовувати власні думки;
0	відповідь відсутня

Виконання лабораторних робіт

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	Виконані всі вимоги до виконання завдань; зміст завдань відповідає темі, що розкрита повністю; сформульовані висновки відповідно до завдань; витриманий обсяг; дані правильні відповіді на додаткові питання; демонструє ефективну роботу з інформацією з різних джерел, зокрема з фахової літератури та електронних баз.
3	Основні вимоги до завдань і його викладу дотримані, але при цьому допущені деякі недоліки; наявні певні неточності у викладенні матеріалу;
2	Є істотні відступи від вимог до реферування, зокрема: тема розкрита лише частково допущені фактичні помилки в змісті реферату або при відповіді на додаткові питання; з інформацією працює не ефективно, здобувач вищої освіти в процес доповіді демонструє достатній рівень фундаментальних принципів буття людини, природи, суспільства, вміння

	критично мислити у сфері професійної діяльності;
1	Здобувач вищої освіти демонструє низький рівень знань у сфері професійної діяльності, робота з інформацією не ефективна
0	Завдання не виконано

Виконання завдань самостійної роботи (три питання)

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти якісно засвоїв матеріал; уміло застосовує набуті теоретичні знання для розв'язання завдань. Завдання самостійної роботи з теми виконані відповідно до методичних рекомендацій у повному обсязі, без помилок.
1	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти засвоїв необхідний матеріал вибірково, але має труднощі при розв'язанні завдань. Завдання самостійної роботи з теми виконані не всі.
0	Відповідь відсутня.